

Saveurs de Famille à Gillonnay⁽³⁸⁾
«Lait, yaourt, crème dessert»



Lundi

Menu Alternatif

Feuilleté au fromage
Oeufs brouillés
Epinards en béchamel
au lait de Gillonnay⁽³⁸⁾
Petit suisse
Pêche au sirop

Romain Vallée de Moras-en-Valloire⁽²⁶⁾
«Poires HVE»



Mardi

Menu Local et Alternatif

Tomates cerises HVE de Ville-sous-Anjou⁽³⁸⁾
Raviolis aux lentilles & oignons BIO de Saint Jean⁽²⁶⁾
sauce à la crème
Bleu de Sassenage AOP de Vercors Lait⁽³⁸⁾
Poire HVE de Moras-en-Valloire⁽²⁶⁾



Thomas Bougel Lavigne à Gillonnay⁽³⁸⁾
«Pommes de terre HVE»

Jeudi

Salade verte de Gières⁽³⁸⁾
Boulettes de bœuf de Carrel⁽²⁶⁾ aux petits légumes
Riz
Yaourt BIO du Vercors⁽²⁶⁾
Fraises HVE de la Coccinelle⁽³⁸⁾
Alternatif : Boulettes de sarrasin aux petits légumes

Gaëlle de Lagrange
à Léoncel⁽²⁶⁾
«Yaourts BIO»



Famille Charpentier
à Thodure⁽³⁸⁾
«Pommes de terre BIO,
lentilles»



Vendredi

Concombre
Filet de colin label MSC sauce au citron
Carottes⁽²⁶⁾ et pommes de terre BIO⁽³⁸⁾
sautées
Yaourt nature de Gillonnay⁽³⁸⁾
Cake à la banane de l'Etape Gourmande⁽³⁸⁾
Alternatif : Pavé végétal

ST GEORGES
D'ESPÉRANCHE

Canline

Villes et Villages Fleuris



Lundi

Menu de St Vérand & de St Georges d'Espéranché



Gaspacho du Chef !
Coquillettes BIO de Peaugres ⁽⁰⁷⁾ à la carbonara
viande française
Yaourt à la châtaigne de chez Collet ⁽⁴²⁾
Pastèque
Alternatif : Coquillettes sauce lentilles corail

Mardi

Menu Local

Pizza au fromage de Rives ⁽³⁸⁾
Sauté de volaille de Royal Bernard ⁽²⁶⁾ aux olives
Chou-fleur de la Drôme persillé
Brique de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Crème dessert au chocolat de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Alternatif : Crêpe au fromage

D 71
ST VERAND

Ecole



Paul Arnaud à Bougé-Chambalud ⁽³⁸⁾
«Raisin HVE»

Jeudi

Menu Alternatif

Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ râpées
Couscous de légumes aux pois chiches
Semoule
Meule de Savoie ⁽⁷³⁾
Raisin HVE de la Ferme des Cerises ⁽³⁸⁾

Thibault Faure à
Etoile-sur-Rhône ⁽²⁶⁾
«Chou-fleur»



Michel Neyrel
à La Balme-les-Grottes ⁽³⁸⁾
«Boeuf de chez Carrel»



Vendredi

Salade de lentilles
Lentilles, tomate, maïs, oignon, jus de citron, moutarde, persil
Sauté de bœuf d'Isère Viandes ⁽³⁸⁾ au paprika
Courgettes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ en béchamel
au lait de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Yaourt nature de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Cake à la myrtille gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Pané au gouda

Léa Nature à Peaugres⁽⁰⁷⁾
«Pâtes BIO»



Lundi

Coleslaw de chez Pierre Martinet⁽³⁸⁾
Paëlla de **poisson label MSC**
au riz
Buchette
Prune
Alternatif : Paëlla végétale

Mardi

Menu de Lépin-le-Lac SEDDrable



Salade verte de Gières⁽³⁸⁾
Murçon aux graines de Carvi de la Mure⁽³⁸⁾
Ecrasé de **pommes de terre HVE** de Gillonnay⁽³⁸⁾
Yaourt à la banane de Saveurs de Famille⁽³⁸⁾
Pomme BIO de la Coccinelle⁽³⁸⁾
Alternatif : Merguez végétale



Christian Boudes à La Mure⁽³⁸⁾
«Murçon»

Jeudi

Menu BIO SEDDurable

Betteraves BIO
Pâtes BIO de Peaugres⁽⁰⁷⁾
à la bolognaise Egréné de **boeuf BIO** de chez Carrel⁽³⁸⁾
Yaourt BIO de Léoncel⁽²⁶⁾
Cake BIO au citron gourmand⁽³⁸⁾
Alternatif : Pâtes BIO sauce lentilles corail

Alain Mounier
à Charmes-sur-Rhône⁽⁰⁷⁾
«Aubergines et huile d'olive»



Vendredi

Menu Alternatif

Taboulé
Semoule, tomate, poivron, oignon, jus de citron, ail, persil
Boulettes végétales
Gratin de **courgettes HVE** de Saint Prim⁽³⁸⁾
Tomme du Châtelard⁽³⁸⁾
Poire HVE de Moras-en-Valloire⁽²⁶⁾



L'Étape Gourmande
à La Côte-Saint-André⁽³⁸⁾
«Cake au citron BIO»

SEMAINE du 21 au 27 septembre 2026

MENUS
«préférés
de nos
convives»

Serge Figuet - La Coccinelle à Ville-sous-Anjou ⁽³⁸⁾
«Pomme BIO, tomates et fraises HVE»



Lundi

Menu Alternatif

Macédoine

Macédoine, mayonnaise, fromage blanc, moutarde, persil.

Roulé au fromage de Rives ⁽³⁸⁾

Beans à la canadienne

Yaourt à la myrtille de chez Collet ⁽⁴²⁾

Compolte de Poire d'Allex ⁽²⁶⁾

Ecole de Saint-Pierre-de-Commiers



Mardi

Menu de St-Pierre-de-Commiers

Tomates cerises HVE de la coccinelle ⁽³⁸⁾

Nugget's de filet de poulet français

Potatoes

Fromage blanc ail & persil

Madeleine aux pépites de chocolat

Alternatif : Boulettes de sarrasin & lentilles



A manger avec
les tomates, nuggets
et potatoes.



Pauline Girier à Thodure ⁽³⁸⁾
«Miel»

Jeudi

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾

Hachis parmentier Egréné de boeuf de Carrel ⁽³⁸⁾

Pommes de terre HVE de Gillonnay ⁽³⁸⁾

Fromage blanc de chez Gérentes ⁽⁴³⁾

Pomme BIO de la coccinelle ⁽³⁸⁾

Alternatif : Hachis végétal

Gérentes à Araules ⁽⁴³⁾
«Fromage blanc et fromages au lait
d'Ardeche et de Haute-Loire»



Gières légumes
à Gières ⁽³⁸⁾
«Salades»



Vendredi

Salade de perles légumières

Perles, légumes du soleil, vinaigrette, ail, persil

Petit colin MSC et citron

Epinards en béchamel au lait de Gillonnay ⁽³⁸⁾

Brique au lait de vache de chez Gérentes ⁽⁴³⁾

Gâteau au yaourt BIO gourmand ⁽³⁸⁾

Alternatif : Omelette

Gélifruit à Chanas
«Potimarron BIO d'Agnin⁽³⁸⁾»



Lundi

Menu Alternatif Asiatique

Chou kouki
Boulettes de blé thaï
Nouilles chinoises aux légumes
Yaourt à la pêche de Gillonnay⁽³⁸⁾
Raisin

Alexandre Marouby à Theys⁽³⁸⁾
«Yaourts label Ishere»



Mardi

Betteraves
Sauté de porc de chez Isère Viandes⁽³⁸⁾ au jus
Purée de **potimarron BIO** d'Agnin⁽³⁸⁾
Tomme grise de chez Gérentes⁽⁴³⁾
Pomme HVE de la coccinelle⁽³⁸⁾
Alternatif : Tortilla



Sébastien Pabel à Parnans⁽²⁶⁾
«Carolles BIO»

Jeudi

Salade vénitienne
Coquillettes, tomate, maïs, petit pois, vinaigrette, persil
Filet de **poisson MSC** sauce nantua
Haricots verts en persillade
Carré de l'Est
Ananas au sirop
Alternatif : Pané de blé tomate & mozza

Fresque de l'école de
Châlonnay



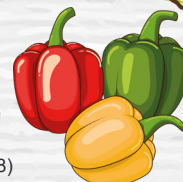
Royal Bernard
à Grâne⁽²⁶⁾
«Poulet»



Vendredi

Menu de Châlonnay

Salade verte de Gières⁽³⁸⁾
Poulet de chez Royal Bernard⁽²⁶⁾ façon fajitas
Riz
Fromage blanc nature
Cake au spéculoos gourmand⁽³⁸⁾
Pain aux poivrons de l'Etape Gourmande⁽³⁸⁾
Alternatif : Rougail aux haricots



Charles et Alice à Allex ⁽²⁶⁾
« Compotes sans sucre ajouté »



Lundi

Menu Alternatif

Tarte butternut & comté de Rives ⁽³⁸⁾
Blanquette de légumes aux petits pois
Riz BIO
Camembert
Poire label HVE de la valloire ⁽²⁶⁾

Denis Chardon à Saint-Prim ⁽³⁸⁾
« Courgettes et carottes HVE »



Mardi

Menu Octobre Rose



Salade de haricots rouges
Jambon français braisé
Ratatouille aux légumes de la région
Yaourt à la fraise de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Compote à la fraise d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Omelette



Ferme des 3 hameaux au Mollier ⁽³⁸⁾
« Yaourts nature et aromatisés »



Jeudi

Le Grand Repas de Villard-Bonnot

Valse effeuillée d'endives de St Hilaire la Côte ⁽³⁸⁾
Echappée de poulet forestière de Royal Bernard ⁽²⁶⁾
Gratin aux accents du Dauphiné de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Voyage au coeur du bleu doux de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Volupté de meringue à la myrtille de chez Louvat ⁽³⁸⁾
Alternatif : Curry de lentilles



Ecole Victor Hugo
de Villard-Bonnot



©Images-et-Rêves/Villard-Bonnot

Biscuiterie Louvat
à Saint-Geoire-en-Valdaine ⁽³⁸⁾
« Meringues »



Vendredi

Crêpe au fromage
Boulettes de bœuf de carrel ⁽³⁸⁾ aux oignons
Carottes HVE de Saint Prim ⁽³⁸⁾ persillées
Tomme blanche de chez Gérentes ⁽⁴³⁾
Prune
Alternatif : Boulettes végétales sauce aux oignons

Mairie



Lundi

Tomates cerises HVE de la coccinelle ⁽³⁸⁾
Sauté de volaille royal bernard ⁽²⁶⁾ sauce barbecue
Purée de pois cassés
Saint-Marcellin IGP ⁽⁷³⁾
Compote de Pommes d'Allex ⁽²⁶⁾
Alternatif : Oeufs brouillés

Mardi

Menu de Belmont, Fontaine et Culin-Tramolé

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Hamburger steak de chez Convivial ⁽⁰³⁾
Potatoes
Sauce au cheddar
Pop-corn
Alternatif : Pavé végétal

Ecole de Culin Tramolé



Jeudi

Concombres en vinaigrette
Ragoût de veau français d'Antan
et **pommes de terre HVE** Ferme des Perelles ⁽³⁸⁾
Yaourt nature de chez Saveurs de Famille ⁽³⁸⁾
Cake au caramel gourmand ⁽³⁸⁾
Alternatif : Ragoût de légumes aux pois chiches

Atelier de Niermont
à Bagé-Dommarlin ⁽⁰¹⁾
«Pâtes semi-complètes HVE»



©Greg Belleyrat - Fejllens

Vendredi

Menu Alternatif

Salade verte de Gières ⁽³⁸⁾
Gratin de **crozets semi complets HVE** de l'atelier
de Niermont ⁽⁰¹⁾ au **potimarron BIO** d'Agnin ⁽³⁸⁾
Bournette du Vercors de chez Vercors Lait ⁽³⁸⁾
Crème dessert au chocolat de Gillonnay ⁽³⁸⁾
Pain aux graines de l'Etape Gourmande ⁽³⁸⁾

Ecole Pont du Drac

Ville de
FONTAINE



Vercors Lait à Villard-de-Lans ⁽³⁸⁾
«Fromages au lait du Vercors,
Saint Marcellin BIO».

